

Liha jalostuu rahtityönä Ranuan Pohjasperällä

Ranua
Seppo Sovolainen

Lappiin on saatu rahtityönä monipuolisesti lihaa käsittelevä ja jalostava laitos. Pentti ja Ralli Juotaniemi avasivat tiistaina Ranuan Pohjasperällä yrityksen, joka jalostaa asiakkaan tuomaa lihaa suoraan kuitukseen.

Toinen samanlainen yritys löytyy pohjoisessa vain Pudasjärveltä. Sekin on Juotaniemien, he ovat toimineet alan yrittäjinä lääninrajan takana 10 vuotta.

Juotaniemien ovat investoineet yritykseen vainassa va-luutassa 650 000 markkaa. Pohjasperän entisen kyläkaupan tiloissa onkin lihankäsitteilylaitos, joka varustukseltaan täyttää EU-normit. Virallisen statuksen perään yrittäjät eivät tosin ole, sillä he käsittelevät vain leimamattomaa lihaa asiakkaiden omaan käyttöön.

Palapaistista makkaraan

Lihankäsitteily Juotaniemi leikkaa tuoretta lihaa palatinpannulle pantavan valmiiksi ansoopaloiksi, tekee juuhelhaa, palapaistia ja pakkaa tuotteet vakuumiin perheeseen mukaan, asiakas saa siis tisse lihaa, kuinka suuria annoksia tehdään. Heti alkuaan aletaan myös kehitellä käristyksen voimetta.

Jalosteina tehdään kylmi-, viileä ja lämminsavutuotteita ja valmistetaan makkaroita. Makkaranvalmistus painottuu wursteihin, ei kovinkaan paljon keittomakkaroihin. Wurstit ovat täyslihämakkaroihin rinnastettavia, savustettuja makkaroita. Jonkin verran tehdään myös lenkimakkaraa sekä goiteriä tyypistä makkaraa keittopöytäruokana.

– Ihmiset haluavat meiltä kuitenkin yleensä täyslihämakkaraa, muuta makkaraa saa edullisesti kaupasta. Pentti Juotaniemi tietää Pudasjärveltä saastaan kokemuksesta.

Tuotekehittely tuo uutta

Juotaniemien ovat tehneet



Uutuuttiaan kiltillä makkarakoneella Pentti Juotaniemi tekee pääasiassa wursteja, kokolihamakkaraa, joka savustetaan.

makkaroissa ja täysliha-tuotteissa tuotekehittelyä. Pitene-mäkin, uusia tuotteita on tulossa valmistukseen keväällä, Koneita – autoklaaveja ja keittimiä – ei toistaiseksi ole, mutta edessä on ryhtymään säilykelian tekoon. Paljon on kyseily myös lihahyönteistä ja sen tuotekehittely kieltoa yrittäjiä.

Kapasiteettitkin uudelle lihanjalostajalla on kooltti.

– Tilojen puolesta voi käsitellä jopa 200 000 kiloa vuodessa lokakuun alusta toukokuun alkkuun asti, Pentti Juotaniemi sanoo.

Koko kapasiteetin hyödyntäminen synnyttäisi myös työpaikkoja. Nyt on työssä kolme ihmistä ja tarvittessa tilapäisiä apua, enimmäkseen lihaa on käsitelty jo viisikin henkilöä. Pentti ja Ralli Juotaniemi myyvät jo vanhaan koulu-

tuspalveluja, lihankäsitteilyä ja käsitteily on opetettu pian vuoden ajan. Koulutus käy Senta Foods-projektin kanssa yhteistyössä. Senta Foods on hanke, jonka tavoitteena on saada lappilaisille ruuan raaka-ainel-

mahdollisimman pitkälle jalostusta omassa maakunnassa. Pentti Juotaniemi pitää tätä yhteistyötä perustavan tärkeänä. – Kun yrittäjät toimivat ti-

viisti yhdessä, saa hyviä vinkkejä valmistukseen ja menetelmien kehittelyyn. Tietoja ja kokemusta vaihdetaan puolin ja toisin.

Katja korostaa riistan makua

Juotaniemien erikoistuvat lappilaisiin makuun, onhan raaka-aine pääosin poroa ja hirveä. Niinpä lihan maustamisen

makkaranleivästä on oltava hienovaraisista.

– Kun näitä raaka-aineita tekee makkaraa, on varottava peittämistä hienon riistanmakua. Käytämmekin vain noin puolet siitä maustemäärästä, mitä käytetään, kun tehdään samaa tuotetta tavonmaiseen tapaan nautanlihasta, Pentti Juotaniemi kertoo.

Rötönen ja luonnonvarainen katja on tärkeä mauste, kun



poroa ja hirveä jalostetaan savustamalla.

Savustettavana palatin hie-täminen katjanmarja- ja juuhelha maustaa lihaa, mutta kokemus on osoittanut, että samalla se parantaa myös säilyvyyttä.

Tärkeä maustatus edellyttävät myös, että lihasta tehdään savustettaessa kuit-

– Pyrimme poistamaan kosteudesta vähintään 30 prosenttia. Jos seostetta jätetään, tällä päin kootaan, että liha on raakaa, vaikka todellisuudessa näin ei ole.

Savustuksessa käytettävä elintarvikkevalmistuksen normit täyttävä leppäpurukan ei ole jätin kukaan, se tulee Hä-luodosta.

Vain hyvää lihaa voi jalostaa

Hirvään jalostukseen tuovien erinimisten kannattaja olla tarkkana saaliin käsitteilyssä, Pentti Juotaniemi sanoo. Vain huolella metsässä tehty työ taakaa hyvät savupaistit ja makkarat.

Jos haavoihin ammuttu hirvi joutuu barbaallemaan vaikkapa yön yli metsässä ennen kuin pääsee hengestään, on tuloksesta taattusti stressilihaa.

– Sellaista ei kerta kaikkiaan kannata yrittää yhtiään mitään.

On vain harmiksi sekä metsästäjille että lihankäsitteilyjäl-le, jos ryhdytään jalostamaan leivottua lihaa.

– Jos esimerkiksi hirven rakko puhkoo teurastuksessa ja lihaan joutuu virtsaa, se tulee ilmi vasta, kun liha on suola-tu useita vuorokautia. – virtsa näkyy lihasa vihreänä värinä. Tällainen liha on tietenkin poistettava, mutta silloin on jo ehditty tehdä työtä aivan tur-

Kun stressilihaa on yrittetty tehdä makkaraa, se poksauttee käydessään kuoret puhki. Tällainen liha ei luovuta koe-tuutta niin kuin pitäisi, sitä ei saa maustumaankaan.

– Selvän stressilihan kyllä pyytty erottamaan aivan ai-timvaraisesti, se on väriltään tummaa ja se on kimmoisaa kuin purukumi. Varmuuden vuoksi kannattaa kuitenkin punnita tarkkaan, minkälais-ta lihaa yrittää jättää jalostetta-

vaksi – tietää tahtoon ei ainä-kaan kannata yrittää herkkua huonosta, jalostaja opastaa.

Hyvästä tavasta sitten saikin suuria makoja. Juotaniemien yritys ottaa asiakkiaan tuomasi lihat vastaan, varastoi ne pakastamossaan, käsittelee ja pakkaa ne ajallaan. Kylmi-savupaistit kypsyvät pakastava-rastosta valmiiksi tuotteeksi puolessatoista kuukaudessa, muut jalosteet syntyvät huomattavasti nopeammin.